

Duurzame keuzes van Amrâth Hôtels

Bij Amrâth Hôtels staat duurzaamheid hoog in het vaandel. Bij het samenstellen van onze kaart kiezen wij naast kwaliteit, smaak en presentatie ook voor duurzame producten. Duurzame producten zijn voor ons producten waarvan we de herkomst kennen. Dit doen wij samen met onze leveranciers om zo betere keuzes te maken voor jou als gast, maar ook voor de omgeving. Wij zetten duurzame stappen, waardoor je als gast gemakkelijker een verantwoorde keuze kunt maken. Om duurzaamheid te borgen werken onze leveranciers met betrouwbare keurmerken. Ook zijn wij van mening dat de keuze voor eerlijke, biologische en streekproducten de totaalbeleving van een gerecht complementeren.

Será Amrâth

Será Amrâth oftewel: wij zijn Amrâth! We geloven dat wijn niet alleen een drankje is, maar een ware beleving. Bij Amrâth Hôtels streven we altijd naar excellentie in elk aspect van onze gastervaring, en dat omvat ook de keuze voor de Será wijnen.

Waarom hebben we gekozen voor Será Amrâth? Omdat we geloven dat onze gasten alleen het beste verdienen. Será Amrâth weerspiegelt de kernwaarden van Amrâth Hôtels: kwaliteit en gastvrijheid. De keuze voor deze wijn en dit huis was dan ook een natuurlijke stap in ons streven naar het bieden van de meest verfijnde en onvergetelijke ervaringen aan onze gasten.

Bij Será Amrâth gaan we verder dan alleen maar het serveren van wijn; we creëren een ambiance, een verhaal en een herinnering die lang blijft hangen.

*Scan de QR-code
voor meer informatie over de
Será Amrâth wijnen!*



Dinerkaart

Voorgerechten

- | | |
|--|---------|
|  Carpaccio van diverse bietsoorten
Sinaasappel glace burratini pistache | € 14,00 |
|  Krokante bloemkool
Pastinaakpuree zonnebloempitten chili-olie | € 14,00 |
| Gambas al Pil Pil
Tijger garnalen knoflook chili-olie | € 15,00 |
| Salade Niçoise
Gegrilde tonijn krieltjes cherrytomaatjes Haricots verts ei | € 17,50 |
| ★ Carpaccio van rundvlees
Truffelmayonaise Parmezaanse kaas pijnboompitten rucola | € 15,00 |
| Chef's voorgerecht
Een door onze chef aanbevolen gerecht | € 14,00 |

Soepen

- | | |
|---|--------|
|  Franse uiensoep
Gruyère kaas crostini | € 8,00 |
|  Linzensoep
Komijn krokante kikkererwten | € 8,00 |
| Chef's soep
Een door onze chef aanbevolen soep | € 8,00 |

Hoofdgerechten

- | | |
|--|---------|
|  Vegetarisch pasteitje
Stoof van Aubergine crème van tomaat & pecorino basilicum olie | € 19,00 |
|  Thaise curry
Bamboo tahoe sperziebonen aubergine pandanrijst | € 19,00 |
| Gegrilde zalm
Aardappelpuree citroen boter saus gegrilde groenten | € 21,00 |

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

 Vegetarisch gerecht

 Veganistisch gerecht

★ Amrâth favorieten

februari 2026

Risotto frutti di Mare € 21,50
Zeevruchten | witte wijn

Huisgemaakt zuurvlees € 22,00
Friet | salade

★ **Saté Amrâth** € 23,00
Kipsaté van kippendijen | kroepoek | atjar | friet | gado gado

★ **Gio's Westlands runderburger** € 23,00
Brioche broodje | little gem | spek | kaas | tomaat | friet

★ **Amrâth Rib-eye** € 27,00
Met saus naar keuze: pepersaus | champignonsaus | rode wijnsaus | kruidenboter
Geserveerd met seizoensgroenten & Provençaalse Roseval aardappels

Chef's hoofdgerecht € 25,00
Een door onze chef aangeprezen gerecht

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituur.

Bijgerechten

Extra bij te bestellen:

Seizoensgroenten € 5,00

Gemengde salade € 5,00

Friet € 5,00

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas € 6,50

Desserts

Torrija € 10,00
Briochebrood | kaneel | melk | kaneel-ijs met citroen

Rode vruchten cheesecake € 12,00
Rode vruchtensaus | Mango sorbet



Poire Belle Hélène € 10,00
Chocoladesaus | gepocheerde peer | vanille-ijs

Nederlandse kaasplank € 17,00
Een assortiment van 5 soorten Nederlandse kaas

Chef's nagerecht € 10,00
Een door onze chef aangeprezen gerecht

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar



Vegetarisch gerecht



Veganistisch gerecht



Amrâth favorieten

februari 2026

Kindermenu

Voorgerechten

- | | |
|----------------------------|--------|
| ✓ Verse fruitsalade | € 4,00 |
| ✓ Tomatensoep | € 6,50 |

Hoofdgerechten

- | | |
|--|---------|
| Kipnuggets, kroket of frikandel
Friet sla komkommer tomaat appelmoes mayonaise | € 7,00 |
| Kipsaté (1 spies)
Friet sla komkommer tomaat appelmoes satésaus | € 10,50 |
| 3 vissticks
Friet sla komkommer tomaat appelmoes mayonaise | € 8,00 |
| ✓ Pasta
Tomatensaus geraspte kaas | € 8,00 |
| ✓ Pannenkoek met kaas | € 9,00 |
| ✓ Pannenkoek zoet
Keuze uit: jam, hagelslag, poedersuiker of stroop | € 9,00 |
| Spekpannenkoek | € 9,00 |

Alle gerechten van het kindermenu kunnen besteld worden voor kinderen t/m 12 jaar.

Desserts

- | | |
|---|--------|
| Vanille-ijs met warme chocoladesaus | € 5,00 |
| Vanille-ijs met vers fruit en slagroom | € 5,50 |



Dranken

Warme dranken

Koffie	€ 3,75
Ronnefeldt thee	€ 3,25
Verse munt thee (met honing)	€ 4,25
Verse gember thee (met honing)	€ 4,25
Espresso	€ 3,75
Dubbele espresso	€ 5,25
Latte Macchiato	€ 4,25
Cappuccino	€ 4,25
Koffie verkeerd	€ 4,25
Warme chocolademelk	€ 4,50
Warme chocolademelk met slagroom	€ 5,00

Alle koffie producten zijn cafeïnevrij te bestellen

Speciale Chocomel

Ijskoffie Chocomel	€ 6,50
Warme of koude Chocomel kokos	€ 10,50
Warme Chocomel karamel	€ 6,50
Warme Chocomel rum	€ 10,50

Speciale koffie

Irish coffee met Jameson	€ 10,50
Italian coffee met Amaretto	€ 10,50
Spanish coffee met Tia Maria	€ 10,50
French coffee met Grand Marnier	€ 10,50

Frisdranken

Coca Cola, -zero, Fanta Orange, Sprite, Cassis	€ 3,75
Royal Bliss Tonic, Bitter lemon, Ginger ale, Rivella	€ 4,00
Fuze Tea: Groene thee, Perzik Hibiscus, Zwarte thee sparkling	€ 4,00
Chaudfontaine still & sparkling 0,25 ltr	€ 3,75
Chaudfontaine still & sparkling 0,5 ltr	€ 6,25
Appelsap, tomatensap	€ 4,00
Fristi, chocolademelk	€ 4,00
Vers geperste sinaasappelsap	€ 4,75

Amrâth cocktails

Aperol Spritz	€ 13,00
Pornstar Martini	€ 12,50
Mojito	€ 12,50
Espresso Martini	€ 12,50

Bier van de tap

Hertog Jan 0,25 ltr	€ 4,25
Hertog Jan 0,5 ltr	€ 8,00
Leffe Blond 0,33 ltr	€ 6,25
Leffe Blond 0,5 ltr	€ 9,00
Tripel Karmeliet 0,33 ltr	€ 6,75

Bieren per fles

Hertog Jan 0.0.	€ 3,75
Leffe Blond 0.0.	€ 5,25
Corona	€ 5,00
Hoegaarden Rosée	€ 5,50
Overige speciale bieren, vanaf	€ 5,25

Wijnen

			Glas		Fles
Será Amrâth Verdejo	Wit	€	5,50	€	25,00
Será Amrâth Premium Chardonnay	Wit	€	6,50	€	32,50
Será Amrâth Monastrell	Rood	€	5,50	€	25,00
Será Amrâth Premium Tempranillo	Rood	€	6,50	€	32,50
Será Amrâth Monastrell Rosé	Rosé	€	5,50	€	25,00
Rubinat Cava brut nature	Mousserend	€	7,00	€	39,50
Torello 'Amrâth' Corpinnat Brut 75 cl	Mousserend	€	13,50	€	80,00
Piper-Heidsieck, Cuvée Brut, Champagne 75 cl	Mousserend	€	19,50	€	105,00

Ontdek ons volledige wijnassortiment op de wijnkaart!

Lokale dranken

Bier per fles	
'L Empereur	€ 5,75

Wijnen per fles	
Hoeve Nekum Auxerrois	Wit € 30,00
Hoeve Nekum pinot-noir	Rood € 35,00

Aperatief

Kopke Fine Ruby Port	€	4,75
Kopke Fine White Port	€	4,75
Martini Bianco, Rosso	€	4,25
Sherry Dry, Medium	€	4,25

Likeuren

Vaccari Sambuca	€	4,25
Cointreau, Drambuie, Grand Marnier	€	6,00
Villa Massa Limoncello	€	6,00
Baileys Original, DiSaronno originale Amaretto	€	6,00
Licor 43, Tia Maria	€	6,00
Campari	€	6,00

Gin / Vodka / Rum

Bacardi Carta Blanca	€	4,50
Tanqueray Gin	€	5,50
Vodka Smirnoff Red Triple distilled	€	5,00
Captain Morgan Spiced Gold	€	6,00
Damrak Gin	€	8,25
Vodka Bols	€	8,50
Hendrick's Gin	€	9,75
Gordon's dry Gin	€	8,75

Whisky

Johnnie Walker Red Label, Famous Grouse Scotch	€	6,50
Jameson Irish, Jack Daniel's Whiskey Old No. 7	€	7,50
Johnnie Walker Black Label	€	9,50
Glenfiddich 12 yr	€	10,00
Talisker Skye 10 yr	€	11,50
Lagavulin 16 yr	€	18,50

Cognac

Courvoisier V.S.O.P. fine	€	11,00
Rémy Martin V.S.O.P.	€	11,00
Hennessy Fine	€	11,00

Gedistilleerd

Jonge Graanjenever Bols	€	4,50
Oude Graanjenever Bols	€	4,50
Bessenjenever Coebergh	€	4,50
Corenwijn Bols	€	5,00
Jägermeister Bitter	€	5,00
Vieux Hoppe	€	4,50
Berenburg Sonnema	€	4,50